

SPÜLKÜCHE



Egal, ob euer Betrieb Leihgeschirr oder eigenes Geschirr verwendet: Bei der Verarbeitung und beim Verkauf von Lebensmitteln ist Hygiene oberstes Gebot. In den allermeisten Betriebsräumen gibt es jedoch keine Infrastruktur für eine hygienische Geschirrrreinigung.

Die Nachhaltigkeits-Initiative WASTE WISE bietet deshalb allen Betrieben die Möglichkeit, ihr Mehrweg-Geschirr

- ♻ **unkompliziert**
 - ♻ **kostengünstig**
 - ♻ **blitzschnell**
 - ♻ **hygienisch einwandfrei**
- reinigen zu lassen.

Dieser Service kann unabhängig davon genutzt werden, ob ihr selbst mitgebrachtes Geschirr oder Leihgeschirr verwendet!

So einfach funktioniert's:

- ♻ Dreckiges Geschirr in die Spülküche in die Turnhalle bringen
- ♻ Geschirr für nur **2,- Oktas je 20 Geschirrtteile** professionell reinigen lassen
- ♻ Geschirr nach wenigen Minuten wieder mitnehmen